

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Band:** 94 (2003)

**Heft:** 6

**Buchbesprechung:** Lebensmitteltechnologie - Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung [Rudolf Heiss]

**Autor:** Baumgartner, Andreas

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# **Lebensmitteltechnologie – Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung**

*Rudolf Heiss (Hrsg.)*

Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, New York 2003. 6. völlig überarbeitete Auflage, 595 Seiten mit 174 Abbildungen und 41 Tabellen. Gebunden Fr. 189.– (ISBN 3-540-00476-9)

Das von Rudolf Heiss unter Beizug von 52 Autoren herausgegebene Buch «Lebensmitteltechnologie» entspricht der völlig überarbeiteten Version eines bereits in mehreren Auflagen publizierten Standardwerkes. «Lebensmitteltechnologie» schafft es, ein ausgesprochen breites und schnellem Fortschritt unterworfenen Gebiet umfassend und auf dem neusten Stand der Praxis abzuhandeln. In 43 Kapiteln werden sämtliche Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen von Relevanz angesprochen und die zentralen technologischen Aspekte vom Rohstoff bis hin zum Fertigprodukt ausgeleuchtet. Dabei flossen auch Fragen, wie die der Reststoffverwertung und Abfallentsorgung, mit in die Betrachtungen ein. In den einzelnen Unterkapiteln wird, soweit angezeigt, auch ökonomischen oder energietechnischen Aspekten Beachtung geschenkt. Seinen Abschluss findet «Lebensmitteltechnologie» mit acht speziellen Kapiteln zu den Spezialthemen Siedesalz, Reinigung und Desinfektion von Anlagen, Enzymanwendungen, Emissionen und Abfälle, Energieeinsparung, Extrudieren, Probleme der Ausser-Haus-Verpflegung und industrielle Lebensmittelkonservierung sowie Qualitätserhalt bei verpackten Lebensmitteln. «Lebensmitteltechnologie» ist übersichtlich strukturiert, leicht lesbar und gut verständlich. Sehr gut ist den Autoren auch gelungen, aus einem ausgesprochen breiten Fachgebiet die prioritären Aspekte herauszukristallisieren und in Zusammenhänge zu stellen. Das alles trägt dazu bei, dass «Lebensmitteltechnologie» ein breiteres Publikum anzusprechen vermag; dies im Gegensatz zu hochgradig technisch ausgerichteten Fachbüchern, die dem Spezialisten von grossem Nutzen sind, eine erweiterte Leserschaft aber eher ausschliessen. Letztere sollte aber angesprochen werden, da sämtliche Tätigkeiten im Kontext von Lebensmitteln letztendlich mehr oder weniger von technologischen Fragen betroffen sind. Beispielsweise lässt sich das Ergebnis einer mikrobiologischen Analyse häufig nur dann sinnvoll interpretie-

ren, wenn der Herstellungsprozess des untersuchten Lebensmittels ausreichend genau bekannt ist. Mit der Forderung, dass Lebensmittelsicherheit und -qualität letztendlich nur über einen Prozess erreicht werden können, der von der Urproduktion bis zum Teller (Farm to Fork) reicht, ist es zudem grundsätzlich angesagt, dass Spezialisten ihren Blickwinkel öffnen. Dazu sind Lehrbücher, wie die «Lebensmitteltechnologie» von Heiss bestens geeignet. Wer über naturwissenschaftliche Grundkenntnisse verfügt, kann «Lebensmitteltechnologie» leicht lesen und voll ausschöpfen. Selbst Leser ohne wissenschaftlichen Hintergrund können dem Buch eine Fülle interessanter Fakten entnehmen und zum Beispiel erfahren, wie der beliebteste italienische Risottoreis heisst, wie das Sauerkraut auf dem Mittagstisch entstanden ist oder dass die Sauberkeit des Trinkglases einen Einfluss auf die Schaumstabilität des Feierabendbieres hat. Es ist dem besprochenen Buch zu wünschen, dass es gut aufgenommen wird und dazu beitragen kann, dass sich lebensmitteltechnologisches Wissen über den Umkreis des Spezialistentums hinaus etabliert.

Andreas Baumgartner